DA-12

CH・IH

100-200V 熱源対応
木柄ザル付鍋セット 22cm

取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。
ご使用の前に取扱説明をよくお読みの上、正しくお使いください。お読みになった後は、必ず保管してください。

この商品は以下の加熱器具でご使用になれます

CH・IH

この商品は SG マーク認定商品です。
SG マーク制度は調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する保証制度です。

⚠クッキングヒーターで使用の際の注意

- ●効率良く加熱して頂くために、鍋の底に付いた水滴等はきれいに拭き取ってください。
- ●鍋はヒーターの中央に置いてください。IH（電磁調理器）で加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、IH（電磁調理器）と鍋の振動の波動が共鳴するために生じるもので、鍋の異常ではありません。
- ●IH（電磁調理器）は電源を入れると急激に鍋を加熱する為、少量の油の場合30秒で発火点に達します。その為、下ごしらえなど少量の油で炒めものを行なう場合は、油温が必要以上に上昇しないよう、火力（出力）を「中」以下で調理してください。
- ●IH（電磁調理器）でご使用の場合は、極度の空焼きをしないで、必ず中火以下でお使いください。最大火力でのご使用は本体変形及び器具の破損の原因となります。
- ●予熱をかける時は必ずスタートの火力が中火以下であることを確認してから鍋をのせてください。（いきなり強火になっていると、極度の空焼き状態になり、底面が変形しいます）予熱の目安としては、中火で本体が熱くなる程度（約３～４分）で充分で、その後少し多めの油を入れ、表面全体にまんべんなく油をなじませながら、熱くなってから材料を入れ、調理を始めてください。

※電磁調理器のプレート表面に鍋の跡がつく場合があります。専用クリーナー等で取り除いてください。
※お使いのクッキングヒーターの取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

〈 鍋 〉

材料の種類／ステンレス鋼
（クロム 21%）（底の厚さ 0.8mm））
寸　　法／ 22 cm
満 水 容 量／ 5.8 L
■取扱上の注意
イ．空だきをしないでください。
ロ．使用後はよく洗って乾燥させてください。
ハ．取っ手の部分が熱くなる場合があります。
ニ．縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
ホ．なべの中に料理を保存しないでください。

和平フレイズ株式会社
新潟県燕市物流センター2丁目16番地

〈ザル〉

材料の種類／ステンレス鋼
（クロム 18%）（ニッケル 8%）

MADE IN JAPAN

⚠ 取扱上の注意

- ●調理中や直後は本体、取っ手が熱くなっています。火傷に注意してください。
- ●鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- ●ザルは鍋のフチにしっかり安定させて使用してください。
- ●ザルは 800g 以上の物を入れないでください。取っ手が破損する恐れがあります。
- ●ザルは衝撃を与えないでください。変形でしようすると指を傷つけます。
- ●炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が焦げて危険です。異臭も発生します。また、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調整してください。
- ●取っ手のガタツキがないか事前に確認してください。
- ●取っ手がやつまみがゆるんだ状態で使用すると脱落して火傷の危険があります。ネジを締め直してから使用してください。
- ●取っ手のガタツキや取っ手、つまみの破損に対し、改造や応急処置等の手当てをしての使用は危険ですのでやめてください。
- ●鍋は空炊きをしないでください。空炊きは火災や本体の変形、取っ手つまみの破損の原因となります。
- ●吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因となります。
- ●天ぷら料理等に使用する場合は油の過熱により火災の危険があります。油温を 200 度以上に上昇させないでください。調理中に場所を離れる時は必ず火を止めてください。又、天ぷら料理に際しては、蓋をしないでください。油の温度が異常に高くなり発火して火災の危険があります。
- ●ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
- ●オーブンレンジでは使用しないでください。取っ手破損の原因となります。
- ●電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になることがあります。
- ●調理後は内容物を保存しないでください。錆の発生原因となりますので他の容器に移してください。

※大変熱伝導が良いため、中火以下の火力で充分調理ができる省エネタイプ。必要以上の火力は資源のムダ使いだけでなく、ハンドルの損傷につながりますので御注意ください。

お手入れ方法

- ●最初に使用する時は食器用洗剤を付けてスポンジ等で充分に洗い、すすいでください。
- ●使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で充分に洗い、水気を拭き取ってください。お手入れが不充分だと白い粉状のものが付着してきますが、水道水中の微量成分が固まったものです。
- ●塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は錆び又はカビ発生の原因となります。
- ●たわし又は磨き粉で洗いますと傷が付く場合があります。
- ●鉄やアルミ等の異種金属に製品を接触したまま放置しないでください。錆発生の原因となります。
- ●錆の発生した時はスポンジにクレンザーを付けてこすり落とし、充分すすいでください。
- ●木製の取っ手は使用状況により、ヒビや割れが生じる場合があります。割れが広がってきた場合は危険ですので使用しないでください。又、長時間、湯水につけ置きしないでください。

※製造上、内面は細かい汚れが付着していることがあります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で充分に洗いすすいでください。又、１～２回お湯を沸かしてからご使用ください。
※本体にシール等が貼ってある場合は、取り除いてから火にかけてください。
※一般家庭用の 200V 熱源に使用できますが、食堂、レストラン等の業務用熱源で高出力タイプのものは、変形の可能性がありますので、おやめください。

⚠ 注 意 表 示

みそ汁など、調理物によっては、調理中・再加熱（温め直し）の際、突沸現象により内容物が噴き出したり、場合によっては鍋が転倒して、火傷や物品の破損の危険があります。特に赤だし味噌（特にだし入りの豆味噌）や、具が少なくなったみそ汁を再加熱（温め直し）する場合には必ず、以下事項を厳守してください。

1. お玉で良く、かき混ぜてから鍋を加熱してください。
2. 一気に強火で煮立てないでください。
3. 煮立てる際はお玉で良くかき混ぜながら行なってください。